

Nbre de Parts	Poids net égoutté	Prix au 100 g	Prix unitaire ttc	Nbre de Parts	Poids net égoutté	Prix au 100 g	Prix unitaire	Nbre de Parts	Poids net	Prix au 100 g	Prix unitaire ttc
<b>Foie Gras de Canard entier Façon Torchon**</b> ingrédients: foie gras, sel, poivre. Dlc: 21 jours.				<b>Confits</b> ingrédients: Confits,graisse. Dluo: 4 ans.				<b>Cassoulet</b> ingrédients: Viande de canard (manchons, magret), haricots blancs, porc, tomates, oignons, ail, farine, persil, sel, poivre. Dluo: 4ans.			
3/4 parts	<b>200 g</b>	13,50	<b>27,00</b>	<b>2 cuisses (2 parts)</b>	420 g	2,81	<b>11,80</b>	2/3 Parts	<b>1150 g</b>	1,12	<b>12,90</b>
5/7 parts	<b>360 g</b>	13,50	<b>48,60</b>	<b>6 Manchons(3/4p)</b>	600 g	1,78	<b>10,70</b>	<b>Pot au feu</b> ingrédients:Viande de canard (magret,cou,ailerons) légumes variés (carottes, haricots blancs, tomates, poireaux, haricots verts, navets) eau, persil ,oignons, ail, sel, poivre, clou de girofle. Dluo: 4ans.			
8/10 parts	<b>500g</b>	13,50	<b>67,50</b>	<b>Gésiers/Cœurs(3/4p)</b>	220 g	3,25	<b>7,15</b>	2/3 Parts	<b>1100 g</b>	0,89	<b>9,80</b>
<b>Autres poids sur demande(mini 200g) Foie Gras de Canard entier mi-cuit-Bocal **</b> ingrédients: foie gras, sel, poivre. Dlc: 4 mois.				<b>Rillettes</b> ingrédients: Maigre et gras de canard,sel. Dluo: 4 ans.				<b>Canard aux Olives</b> ingrédients:1 Cuisse et ½ magret de canard, bouillon olive, ail, farine, oignon, sel, poivre, piment. Dluo:4 ans.			
2 parts	<b>120 g</b>	14,50	<b>17,40</b>	2 parts	<b>120g</b>	2,88	<b>3,45</b>	2 parts	<b>800 g</b>	1,61	<b>12,90</b>
3/4 parts	<b>190 g</b>	14,42	<b>27,40</b>	3/4parts	<b>190 g</b>	2,84	<b>5,40</b>	<b>Produits Frais ** sous vide</b> Dlc: 18 jours.			
6/8 parts	<b>360 g</b>	13,75	<b>49,50</b>	5/6 parts	<b>250 g</b>	2,68	<b>6,70</b>	<b>Magrets</b>	400 à 500g	1,86	
<b>Pâté de foie</b> ingrédients: 50% foie gras, maigre et gras de porc,sel, poivre. Dluo: 4 ans.				<b>Magrets Séchés **</b> Dlc: 3 mois.				<b>Graisse de Canard</b> Dluo: 4ans.			
2 parts	<b>120 g</b>	5,58	<b>6,70</b>	<b>tranches (2/3 parts)</b>	100 g	5,50	<b>5,50</b>	4/6 parts	<b>300 g</b>	0,87	<b>2,60</b>
3/4 parts	<b>190 g</b>	5,58	<b>10,60</b>	<b>entier (6/8 parts)</b>	300 g env	3,97	<b>11,90</b>	<b>Magrets</b>			
<b>Cou farci</b> ingrédients:40% foie gras,40% porc, peau,sel,poivre. Dluo: 4 ans.				<b>Magret Séché fourré au foie **</b> ingrédients: magret,200g de foie gras, sel ,poivre. Dlc: 21 jours.				<b>Graisse de Canard</b>			
5/6 parts	<b>300 g</b>	5,43	<b>16,30</b>	3/4 parts	<b>moitié</b>		<b>13,25</b>	<b>Graisse de Canard</b>			
Dlc: Date limite de consommation après fabrication. Dluo:Date limite d'utilisation optimum.				<b>Dans la limite des stocks disponibles.</b>				<b>Graisse de Canard</b>			
**:produits à conserver à +4°C.				<b>Validité:Mars 2021</b>				<b>Graisse de Canard</b>			